VINI COLOMBO

Vermut Rosè

Die wichtigsten Heilpflanzen
Schafgarbe, Großer Wermut, Flockenblume, Koriander, Enzian, Muskatnuss, Salbei.

Traubenmischung
Roséwein, der mit 24 Heilkräutern ziehen gelassen wurde.

Weingegend
Garda - Verona

Weinbereitung
Die ausgewählten Gewürze werden frisch in voller Blüte geerntet, mit Quellwasser gewaschen und dem Roséwein hinzugefügt; es folgt eine langsame und langwierige Ziehzeit im Wein, bis die gewünschte Intensität und medizinische Wirksamkeit erreicht sind. Anschließend werden die erschöpften Gewürze abgezogen und gepresst, um den in das pflanzliche Substrat eingezogenen Weinrückstand zurückzugewinnen. Sorgfältige Kontrollen ermöglichen es, genau die Zuckermenge zu bestimmen, die notwendig ist, um die Bitterkeit zu mildern; nun ist der Vermut Rosé Colombo bereit, Kenner mit raffiniertem Gaumen zu verführen.

Paarungen
Ideal für Schokolade, Gebäck, Fingerfood, Tapas und Mixology.

Serviertemperatur
Wir empfehlen, ihn pur bei Zimmertemperatur zu genießen, bei der der Vermut Rosé Colombo seine volle aromatische Intensität entfaltet, oder „on the rocks“, um seine vielfältigen botanischen Nuancen zu erkunden.

Verpackung
Kiste mit 6 Flaschen mit vertikaler Positionierung

Alkoholgehalt
15,5% vol.

Strada per Marciaga, 30 - 37016 Garda (VR)
info@vinicolombo.it